
Bioland informiert

Bioland-Fleischqualität: umfassend und sicher

Fleisch – in Maßen genossen – ist ein hochwertiges Lebensmittel, das wichtige Nährstoffe wie Eiweiß, Vitamine und Spurenelemente enthält. Die Deutschen verzehren im Schnitt rund 61 Kilogramm davon im Jahr. Der Marktanteil von Biofleisch und -wurst beträgt insgesamt 2 Prozent. Jedoch ist kein Lebensmittel in den letzten Jahren so sehr in die Kritik geraten: BSE, MKS, Gammelfleisch lauteten die Schlagworte. Einerseits wird zuviel Fleisch gegessen, was den Körper mit Fett und Abbauprodukten des tierischen Eiweißes belastet. Andererseits hat die Nahrungsmittelindustrie das hochwertige Lebensmittel Fleisch zu einem Ramschartikel degradiert: Auf Kosten der Umwelt, dem Wohlbefinden der Tiere und der Gesundheit der Verbraucher wird es möglichst billig in Massen produziert.

Der Bioland-Ansatz lautet deshalb: Weniger Fleisch aus ökologischer Erzeugung mit entsprechend hoher Qualität. Bioland-Qualität bedeutet nicht "nur", dass das Fleisch gut schmeckt und gesund ist. Bioland hat den Anspruch, dass die Tiere artgerecht gehalten werden und die Umwelt durch die Tierhaltung nicht belastet wird.

Drei Säulen stellen die Bioland-Fleischqualität sicher:

- **artgerechte Tierhaltung**
- **ökologisches Wirtschaften**
- **werterhaltende Verarbeitung**

Artgerechte Tierhaltung

Bioland-Tiere haben Auslauf oder Weidegang, im Stall genügend Bewegungs- und Ruhe-raum, Einstreu, Tageslicht und frische Luft. Auch der Transport zur Schlachtung darf dem Tier kein unnötiges Leid zufügen. Es werden alle Maßnahmen ergriffen, die Stress, Schmerz und Leid der Tiere minimieren. Deshalb schreibt Bioland eine maximale Transportzeit von vier Stunden und eine maximale Transportentfernung von 200 km vor. Die Trans-

portmittel müssen geeignete Vorrichtungen für das Ein- und Ausladen besitzen und den Tieren genügend Platz bieten.

Ökologisches Wirtschaften

Auf Bioland-Betrieben sind Tiere ein wichtiger Baustein des ökologischen Kreislaufs: Der Pflanzenbau liefert hochwertiges Futter, das nicht mit chemisch-synthetischen Pestiziden und mineralischem Stickstoffdünger belastet wird. Von den Tieren stammt der hochwertige organische Dünger. Die Begrenzung der Anzahl der Tiere nach der bewirtschafteten Fläche verhindert, dass das Grundwasser mit Nitrat belastet wird. Auch bei der Verarbeitung und Vermarktung von Bioland-Fleisch hat Ökologie einen hohen Stellenwert: Unnötige Transportwege werden vermieden und möglichst umweltschonende Verpackungsmaterialien werden gewählt.

Werterhaltende Verarbeitung

Nur mit einer schonenden Verarbeitung ohne unnötige Zusatzstoffe bleibt die hohe Qualität von Bioland-Fleisch auch in der Wurst erhalten. Der Einsatz von Gentechnik ist auch hier tabu. Als bedenklich geltende Zusatzstoffe sind in Bioland-Wurstwaren verboten. Dazu gehören beispielsweise Phosphate, Nitritpökelsalz oder Geschmacksverstärker. Die verwendeten Zutaten müssen aus ökologischem Landbau stammen.

Kontrolle

Diese strengen Bioland-Richtlinien werden vom Bauernhof bis zum Metzger lückenlos kontrolliert. Dies bietet dem Verbraucher ein Höchstmaß an Sicherheit.

Bioland-Fleischer in Ihrer Nähe finden Sie unter <http://www.bioland.de/kunden/bioeinkauf.html>